## PIERRE BARONE, PRÉSIDENT DE LA FACE 06

# «LES JEUNES DOIVENT AVOIR LES MÊMES CHANCES DE RÉUSSITE»

**Une épicerie solidaire au profit des étudiants** ouvrira ses portes d'ici deux à trois semaines sous le nom d'Agoraé, au 140, boulevard de la Madeleine. Ce projet, porté par la Fédération des associations et corporations étudiantes des Alpes-Maritimes (Face 06), se concrétise grâce à la mise à disposition du lieu par la ville. Hier, à la villa Masséna, le président de la Face 06, Pierre Barone, et le député-maire Christian Estrosi ont signé la convention d'occupation d'Agoraé. Explication avec Pierre Barone.

© PHOTOS : DIRECT MATIN-CÔTE D'AZUR

**Pierre Barone (au c.), président de Face 06, entouré des membres de la fédération et des étudiants engagés dans le projet Agoraé.**

**Hier, Pierre Barone et le député-maire Christian Estrosi ont signé pour l'épicerie la convention d'occupation d'une maison au 140, bd de la Madeleine.**

**Comment le projet de l'épicerie solidaire Agoraé est-il né ?**
Il n'est pas toujours évident pour les étudiants de joindre les deux bouts à la fin du mois. Entre le logement, les fournitures scolaires ou encore la nourriture, ils sont nombreux à devoir travailler en parallèle, sans pour autant vivre correctement. La Face 06 a voulu donner un coup de pouce à ceux qui en ont le plus besoin.

**En quoi consiste exactement le projet Agoraé ?**
C'est un dispositif qui a pour but de lutter contre l'exclusion et la précarité auxquelles les étudiants sont confrontés. La villa va accueillir une épicerie solidaire, où un panier de produits alimentaires et d'hygiène de première nécessité pourra s'acheter à 7 euros au lieu de 57 euros. Petit à petit, nous mettrons en place des assistances juridiques et sociales et différents ateliers qui favoriseront le contact et l'échange entre les jeunes. Atelier théâtre, cuisine, maquillage ou encore coiffure.

**Quels sont vos partenaires ?**
Bien sûr, la ville, qui nous a beaucoup aidés dans la réalisation du projet, la Banque alimentaire, l'Association nationale des épiceries solidaires (Andes), le Rotary club de Nice et toutes les personnes qui auront envie de donner de donner de leur temps pour aider ceux qui en ont besoin ou de faire des dons alimentaires ou autres.

**Les Alpes-Maritimes comptent-elles beaucoup d'étudiants en situation de précarité ?**
A Nice, nous avons l'impression que ça reste assez marginal, bien qu'il soit compliqué de chiffrer le phénomène, car beaucoup d'étudiants en difficulté n'en parlent pas et ne cherchent pas d'aide. Mais au-delà du nombre, ce que nous voulons favoriser, c'est l'égalité des chances et la justice sociale. Les étudiants doivent tous avoir les mêmes chances de réussite. Avoir les moyens de vivre décemment est la première condition. •

### AGORAÉ MODE D'EMPLOI

**L'épicerie solidaire prévoit d'accueillir une cinquantaine d'étudiants par semestre. Elle sera tenue par deux jeunes participants au service citoyen, ainsi que par des bénévoles volontaires. C'est le Crous qui prendra en charge les dossiers, en fonction des revenus des étudiants. Les aspirants bénéficiaires doivent avoir un projet personnel (par exemple, passer leur permis de conduire). Ils doivent également s'engager dans le bon fonctionnement de l'épicerie ou faire du bénévolat dans une association. Les demandes d'inscription seront prises en compte dès l'ouverture d'Agoraé, en s'adressant à la Face 06, qui indiquera aux étudiants la marche à suivre. Infos : 06 58 12 06 06.**

## LE CHEF CHRISTIAN PLUMAIL FACE AUX ÉCOLIERS POUR LA SEMAINE DU GOÛT

# «MON MESSAGE : MANGEZ VARIÉ ET GOÛTEZ À TOUT»

© DIRECT MATIN/ CÔTE D'AZUR

**Christian Plumail, hier, initiant au goût les CM2 de l'école Rosalinde-Rancher.**

**Une quarantaine de toqués en herbe** ont sagement écouté les explications culinaires du chef étoilé niçois de L'Univers, Christian Plumail. Hier matin, à l'occasion de la 22e édition de la Semaine nationale du goût, il a expliqué aux élèves de CM2 de l'école Rosalinde Rancher 1, à Nice Nord, sa vision de la cuisine, tout en les initiant aux produits du marché et de saison. Interview.

**Pourquoi participez-vous à la Semaine du goût ?**
Pour rencontrer mes clients de demain et pour leur délivrer un message de «bien manger». C'est important d'éduquer les enfants à la nutrition, bien que dans l'idéal ce rôle soit dévolu aux parents. «Mangez varié et goûtez à tout», c'est vraiment le message que je veux leur délivrer. Entendre les enfants énumérer les spécialités niçoises ou me parler de produits peu connus, comme le coing, ça me rend vraiment heureux.

**Les enfants vont-ils venir cuisiner dans votre restaurant ?**
Oui, au mois de décembre, certains d'entre eux accompagnés de leurs maîtres vont venir avec moi faire le marché du cours Saleya. Puis, on va rentrer en cuisine, préparer un bon petit plat et se mettre à table. Après la théorie, les travaux pratiques !

**Quelles sont vos astuces pour que les enfants mangent de tout ?**
Ne pas laisser trop de choix aux enfants me semble être la meilleure solution. Ça permet aux parents de cuisiner des produits variés et de leur faire manger de tout. Quand j'étais petit, ma mère ne nous laissait pas le choix, c'était un plat unique et à finir. Je me porte très bien aujourd'hui et je peux même me vanter de manger de tout ! •